piu fiate se uole uoltar̄ la bagnarai r
molto bene co̅ questa sal salamora. Il
terzo & vltimo modo quando la tenca
e piccola netta ch̄ labi molto bene ta
gliala o̅ aprila sinelmēte per lo filo
de la schina & di sopra gli butta vn poco
di sale & i̅ farinala dentro & fora fri
gendola i̅ bono oglio. Et per sapor̄ gli
metterai sopra del suco de naranci o
della gresta.

Persuche.

Vando e grosso vole esser̄ allessato cauā
dole di fora linteriora non raschiarai
niente di fora, e ssendo ben fresco co
cilo i̅ acqua pura quando no̅ poterai
metter̄ co la acqua vn poco de aceto r
Et cotto ch̄ sia il mondarai & netta
rai di fora como se disse dellucciu. Et
quando e piccolo uole esser̄ raschiato
& frutto in oglio. Et ancora sera bono
arrostuto bagnandolo co̅ la salamora.

Lampreda.

Et tila amollar̄ i̅ vn pocha dacqua & ra
schia via quella vescosita ch̄ ha di
sopra, ma no̅ guastar̄ ne romper̄ la pel
le & cauali la lingua & li denti & in
fondo del uentre laue e il suo sexo gli
farai vn buco piccholo tanto ch̄ vi possi
metter̄ la ponta del duto & co̅ vn cotel
lino o̅ co̅ vn stecco de ligno acuto al
zirai suso per quello buco il suo budello
tanto chel possi prender̄ co̅ la mano in
volta i̅ vn panno di tela & tirarlo
fora pianamente ch̄ ne uenga tutto
fano senza romperssi per ch̄ la lampre
da no̅ ha i̅ corpo niente di gattivo, excep
to quosto budello & ricoglirai molto bn
tutto il suo sangue ch̄ co̅ quello sene
fa il sapor̄ & i̅ la boccha gli metterai vna
meza noce moscata & i̅ tutti quelli
buchetti ch̄ ha presso a la testa gli metti
rai vn garofolo fano & i̅ questa forma
metterai la lampreda i̅ giro i̅ vn tega
me di terra capace de essa lampre
da & dentro gli metterai meza on
cia de olio bono co̅ vn poco dagresto
& vn pocho de vino biancho del mi
glore ch̄ possi haver̄, facendo tanta
la quantita di questi licori ch̄ copra
la lampreda piu di meza. Et di sop̄
gli metterai vn poco di sale face do la
cocer̄ ad aseo sopra la brasca como vna
torta. Et quando comincia a cocer̄
apri co̅ il coltello quelli buchi ch̄ so̅
no sotto la testa & stringendo la di so
pra co̅ vn taglioro o̅ altramente, a
tanto, ch̄ tutto il sangue nesca tutto
fora & mescolase co̅ queste altre cose
& questo cauarli il sangue il poterai
fare p̄ maior̄ comodita̅ se piu ti pia
ce i̅nanzi ch̄ la metti al foco. Et p̄
far̄ il suo sapor̄ habi de la mandole, o